

報道関係者各位

アスザックフーズ株式会社

2026年3月吉日

【新発売】いちごとチョコが"雪のように溶ける"新食感スイーツ
「いちごの雪どけ」
ギフト需要に対応、パッケージ刷新で本格展開へ。記念セール実施！
～フリーズドライ技術が生んだ「さくほろ食感」～

フリーズドライおよびエアドライなど乾燥食品の開発・製造を手がけるアスザックフーズ株式会社(代表取締役：久保正直、本社：長野県須坂市)は、フリーズドライの新食感チョコレート「いちごの雪どけ」のパッケージを一新し、2026年3月中旬頃より公式通販サイト・直営店舗で順次販売を開始。公式通販サイトでは2026年3月20日(金)～3月30日(月)まで新パッケージ発売記念セールを実施します。



【リニューアルの背景】

「いちごの雪どけ」は、いちごとチョコレートをまるごとフリーズドライした、口の中で雪のようにじんわり溶ける、知る人ぞ知る「新食感スイーツ」として、通販サイトで毎年ご好評をいただいております。

「このおいしさは誰にも譲りたくない…でも価値観の合う誰かには共有したい」こんなお声をいただきました。自分への少し贅沢なご褒美はもちろん、大切な人へのギフトにもぴったりの、可愛く幸福感あふれるデザインに生まれ変わりました。

【いちごの雪どけについて】

甘酸っぱいいちごとミルクィなホワイトチョコレート。その2つをまるごとフリーズドライ製法でおいしさも口溶けもすべて一つに閉じ込めました。

乾燥いちごにチョコレートがコーティングされている商品とは異なり、チョコレートもフリーズドライしているため、口に入れた時はさくっと、その後ゆっくりと溶けていく「さくほろ食感」が魅力のチョコレート菓子です。

断面の見た目も可愛らしく、一つ一つカットし手作り感のある商品となっています。大量生産が難しい商品だからこそ、こだわりをもって少しずつ丁寧に作っています。

【パッケージデザインの特徴】



※イメージ画像

いちごの雪どけの一番の魅力である、「さくほろ食感」を全面に記載し、食べる前から「どんな食感なんだろう？」と期待感の高まる文言をデザインに落とし込みました。手作り感のある商品のためシズルはイラストで繊細に表現し、暖かみや幸福感あふれるデザインに仕上げました。

■【期間限定】「いちごの雪どけ」新パッケージ発売記念キャンペーン

実施期間：2026年3月20日（金）～3月30日（月）

対象：アスザックフーズ公式通販サイト「Chef's Table」限定

<https://asuzacfoods.shop/>

内容：「いちごの雪どけ」単品・セット商品 10%OFF

単品はもちろん、セット商品もお得にご購入いただけます。

【商品概要】

商 品 名：いちごの雪どけ

内 容 量：1袋 30g

標準小売価格：700円（税込）

原 材 料 名：準チョコレート（国内製造）、いちご、デキストリン／乳化剤、香料、増粘剤（キサンタンガム）、（一部に乳成分・大豆を含む）

※準チョコレートを使用しております。

【会社概要】

私達は、食べることのすばらしさを提供することが食品会社の使命と考えます。

「様々な方が、様々なときに、様々な場で食の喜びを感じて欲しい。」そのような考えから、フリーズドライやエアドライ技術でそのお手伝いをすることが、私達の喜びです。

乾燥は食品の廃棄を少なくし、保存剤も必要としません。

安全やサステナブル(持続可能性)を確保し、もっとおいしく、もっと使い易く、もっと手軽に、更に更にと進化を続けてまいります。

商 号：アスザックフーズ株式会社

代 表 者：代表取締役 久保 正直

所 在 地：〒382-0000 長野県須坂市大字米持 293 番地 45

設 立：1963年(昭和38年)11月

事業内容：・フリーズドライ(真空凍結乾燥)食品の開発・製造

・エアドライ(熱風乾燥)食品の開発・製造

・乾燥食品に付帯する包装業務

U R L：<https://asuzacfoods.co.jp/>

【一般のお客様の商品購入などのお問い合わせ先】

アスザックフーズ株式会社 お客様センター

TEL：0120-817-014

受付時間：9:00～17:00(土・日・祝日を除く)

アスザックフーズ・オンラインショップ：<https://asuzacfoods.shop/>

【本件に関する報道関係者向けお問い合わせ先】

アスザックフーズ株式会社 営業部

担当者：等々力・青柳

MAIL：todo-shio@asuzac.co.jp

TEL：026-245-2531(代)